

Schopfsteak mit Eierschwammerl-Gemüse

Zutaten:

4 Stück Schopfbratensteak à ca. 300 g
200 g geputzte Eierschwammerl
2 weiße und 2 rote Zwiebel in dünne Spalten geschnitten
4 Knoblauchzehe
1 Chili fein gehackt
2 EL frisch gehackter Schnittlauch
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schopfsteak im Keramik Griller bei 150° auf eine Kerntemperatur von 60° indirekt grillen, ca. 15 Minuten. Anschließend herausnehmen und kurz rasten lassen.
Den Griller auf 250° kurz erhitzen, in einer Gusseisenpfanne etwas Rapsöl hineingeben und die Zwiebel, mit Knoblauch und Chili kurz anrösten. Anschließend die Eierschwammerl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen und die Pfanne aus dem Griller nehmen.
Die Steaks noch einmal kurz heiß angrillen, in Scheiben schneiden und in der Gemüsepfanne servieren.

Mein Tipp:

Durch das indirekte Grillen („revers“) wird das Fleisch langsamer gegart, wodurch das Kollagen, Fett- und Bindegewebe besser zersetzt wird. Zum Schluss hole ich mir, mit dem Karamellisieren, die Rostaromen und serviere ein saftiges Schopfsteak. Knoblauchsauce passt sehr gut dazu.